

# “秋鲜”满舱 上岸抢光

岛城渔民趁晴好天气抓紧出海捕捞 螃蟹、八带、虾虎……一网收获上百斤



寒意渐浓,清澈的蓝天下,岛城的渔船如离弦之箭,纷纷驶向蔚蓝深处。渔民们要赶在寒冬彻底降临前,再从大海的怀抱里,拉回一拨带着深秋余温的鲜美馈赠。11月6日,立冬前的最后一个午后,即墨区田横岛省级旅游度假区驴岛码头上人头攒动,百余艘渔船鳞次栉比地停靠在岸边。青岛早报记者在现场看到,渔民捕获的海鲜品种多样,主要有螃蟹、八带、虾虎、黄花鱼、鲈鱼等。



组图:市民在田横岛省级旅游度假区驴岛码头抢购海鲜。

## / 延伸 / 渔民“冬闲”将至 市场“鲜味”不绝

随着气温下降,青岛出海捕捞的渔民逐渐减少,市场上的海鲜供应量也随之缩减,但市场需求却依然旺盛,秋末的鲜货因稀缺而变得紧俏,价格相对稳定,部分精品海货价格甚至有所上涨。收购商们会在这一时期加大收购力度,确保市场供应,而市民也会趁着最后机会囤货,形成“抢鲜”热潮。

“虽然产量减少,但市场需求旺盛,这些刚上岸的海鲜根本不愁卖。”城阳海鲜商贸城一名摊主介绍,他每年都会秋末储备一批鲜货,通过冷链运输到外地,田横岛的梭子蟹知名度越来越高,即使价格稍高,也很受消费者欢迎。

秋捕季的结束,意味着渔民们“冬闲”的开始。接下来的几个月里,他们会对渔船进行全面检修,修补渔网,为明年的开海做准备。“渔船的发动机、导航设备都得检查一遍。”渔民于福盛说,渔船是渔民的“命根子”,必须保养好才能保证出海安全。同时,渔网也要仔细修补、晾晒,去除海里的盐分和杂质,增强渔网的耐用性。“冬闲”的时候,渔民们还会参加渔业部门组织的培训活动,学习新的养殖技术和捕捞技巧。

不过,市民不用担心冬季捕捞量减少吃不到更多海鲜,随之而来的海蛎子、海虹、大海螺等青岛本地贝类特产,会丰富市民冬季餐桌。

本版撰稿摄影 青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 袁超



扫码观看相关视频  
拍摄/剪辑 记者 康晓欢 袁超

## 百艘渔船鱼满舱

在驴岛码头的东侧泊位,58岁的渔民于福盛操控着自家的渔船缓缓靠岸,岸上的几名年轻渔民迅速上前,稳稳接住于福盛抛来的缆绳,麻利地将其牢牢系在岸边的柱石上,动作一气呵成。

“开舱喽!”随着于福盛一声吆喝,两名渔民合力掀开了沉重的船舱板,“吱呀”的声响在码头上格外清晰。只见船舱里密密麻麻的鱼虾挤在一起,活蹦乱跳。渔民们手持竹筐,开始有条不紊地接力搬运渔获,沉甸甸的鱼筐与甲板碰撞发出“咚咚”的沉闷声响,打破了码头片刻的宁静。

刚上岸的梭子蟹挥舞着粗壮的螯足,青灰色的外壳上还沾着海底的泥沙和未干的海水,偶尔有几只奋力挣脱了渔民的束缚,从筐边爬出来,被眼疾手快的渔民一把按住,用皮筋迅速捆扎妥当。笔管鱼通体透明,身体鼓鼓的,刚离开海水还在微微蠕动;虾虎则蜷缩着身体,青色的外壳上带着深浅不一的斑纹;还有那肥美的西施舌、小巧的鼓眼鱼、银光闪闪的小杂鱼等,一筐筐新鲜的海货在码头上铺展开来,瞬间点燃了等候人群的热情。

“快来看看啊!刚上岸的梭子蟹,35块钱一斤,保准新鲜。”渔家大嫂王秀丽穿着防水围裙,从船上接下一筐梭子蟹,麻利地放在摊位上,大声吆喝起来。她的摊位前很快围满了人,有的市民已经迫不及待地蹲下身,用手轻轻捏着蟹子的腹部,挑选着肥美的梭子蟹。一位拎着满满两袋海货的市民笑着说,她特意从市区开车赶来,就是为了这口刚上岸的美味。

不远处,几名穿着蓝色工作服的收购商正指挥着工人将分拣好的海鲜装箱,泡沫箱里铺着厚厚的碎冰。“这些海鲜得赶紧运走,争取今天晚上就能端上青岛市区各大餐馆的餐桌。”一名收购商告诉记者,对于海鲜来说,鲜度就是生命线,他们已经联系好了冷链车,半小时后就出发,确保消费者能吃到最新鲜的海味。

码头上的喧嚣持续了近3个小时,叫卖声、讨价还价声、鱼筐碰撞声、渔民的谈笑声交织在一起,汇成了一首热闹的丰收交响曲。随着最后一筐渔获被运上冷链车,人群渐渐散去,码头才恢复了些许平静。

## 一网收获上百斤

望着码头上渐渐远去的人群,今年55岁的渔民王希和坐在自家渔船的船舱边,脸上露出了疲惫却满足的笑容。有着30多年海上捕捞经验的老王,皮肤黝黑,手上布满了老茧,那是常年与渔网、船舵打交道留下的印记。

“秋天是咱们渔民的‘黄金季’,冬天马上就来了,得抓紧这最后的好时机多捞点。”老王向记者打开了话匣子。他说,自己18岁就跟着父亲出海,一辈子都与这片海域打交道,对这里的潮汐、洋流、鱼群分布了如指掌。9月份开海高峰期,一网下去能捞上百斤虾虎、几十斤梭子蟹,单船日均渔获量千余斤。这几天海上气温还不算太凉,正是撒网收获的好时节。主要收获的海鲜有梭子蟹、八带、虾虎、鲈鱼和小杂鱼等,每一条船平均一网就能拉回上百斤渔获。

随着人群散去,王希和和其他渔民开始忙着清理甲板、修补渔网。他的渔网有

些地方已经磨破了洞,他蹲在甲板上,用粗线仔细地缝补着,每一针每一线都格外认真。“这渔网陪了我5年,每年秋捕结束都得好好修补,明年开海还得靠它呢。”老王笑着说。

## 秋捕丰收抓紧尝鲜

自9月1日开海以来,青岛的秋捕便进入了鼎盛时期。田横岛山东头码头每天有近百艘渔船出海作业,归来时渔船上堆满了梭子蟹、虾虎、蛎虹、鲅鱼等各种海产品,一派“鱼虾满舱”的丰收景象。

记者了解到,秋季是岛城海域秋鲜最丰盛的时期。这期间,海水温度适宜,海洋生物活动频繁、觅食活跃,生长速度加快,肉质也最为肥美。立冬过后,随着气温降低,近海水温持续下降,海洋生物的活动逐渐减弱,分布也变得分散,捕捞难度大幅增加。像鲅鱼等洄游鱼类已陆续返回深海越冬,梭子蟹、虾虎等也开始向深海迁徙,近海渔获量大幅减少。同时,11月后海上风力增大,小型渔船出海风险升高,不少渔民选择提前停航,只有少数经验丰富的渔民会在天气较好的时候出海,这也进一步减少了鲜货供应量。

即墨区海洋发展局渔业科负责人告诉记者,冬季渔获量减少,是自然规律与海洋生态保护共同作用的结果。从自然规律来看,水温是影响海洋生物活动的关键因素,随着水温降低,鱼类的新陈代谢变慢,活动范围缩小,觅食频率降低,集群现象减少,导致捕捞效率下降。9月至10月是海洋生物生长的黄金期,也是捕捞的最佳时期,进入11月后,海洋生物生长放缓,肉质虽然依旧鲜美,但数量明显减少。